



pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

Quatre-Quarts

カトル・カール

2013年
美味しい!楽しい!
クリスマス
特集号

カトル・カールの意味

小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい"良いお店づくり"ができることを願い作成しています。

ハート型のクリスマスケーキに胸キュン!

2013年も残りあとわずか。気がつけば、あちらこちらで冬の知らせが聞かれるようになりました。季節の便りとともに、今年もイチリユウのクリスマスケーキが出揃いました! 9人のパティシエが工夫を凝らして制作した自信作ばかりです。彩り豊かに仕上げたクリスマスケーキは全部で11種類。12月21日(土)~25日(水)までの期間限定で販売いたします。

今回は、このなかから真っ赤なハート型がとびつきりキュートな「クリスマスレアチーズ」(価格税込3,150円)をご紹介します。

「クリスマスレアチーズ」は、ひと言で表現すると、苺ムースとフロマージュ*ムースが合体した爽やかなケーキです。苺の酸味を活かしたムースと、まろやかなフロマージュムースとの組み合わせはとても良い相性! ふわふわムースのなかに、クリスティアン(サクサクしたチョコレートフレーク)をサンドし、新たな食感をプラスしました。それらを、アーモンド風味のスポンジ生地で下支えています。“ふわ

パティシエ
青野晋治(あおのしんじ)



クリスマス
限定

「クリスマスレアチーズ」
3,150円(税込) 幅 14cm

ふわ”と“サクサク”が合わさった食感の良いケーキに、またひとくちとフォークを持つ手が進みます。
見た目にも楽しい全部で11種類のクリスマスケーキ。家族や友人同士、カップルなどいろんなシチュエーションで、美味しいケーキを囲んで、幸せな時間を過ごしてみませんか?

※フロマージュ=フランス語でチーズのこと

発行:パティスリー イチリユウ 〒810-0005 福岡市中央区清川3-28-15
☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>

季節のキャンペーン

さらにご紹介!クリスマスを彩る 美しいケーキの数々

イチリユウの今年のクリスマスケーキは11種類!あるので、表紙の「クリスマスレアチーズ」以外にもまだまだオススメがあります。さらに、「クレム・ピスターシュ」、「クリスマスモンブラン」、「ストロベリーサンタ」の3種類をご紹介します。「クレム・ピスターシュ」は、イタリア産ピスタチオを贅沢に使った、ピスタチオムース。ピスタチオ味に合う、ショコラムースと甘酸っぱいフランボアムースをアクセントに、何層もの味が楽しめる優雅なケーキに仕上げました。

「クリスマスモンブラン」は、国産淡皮付き

マロンと、フランス産マロンクリームをふんだんに使った、こだわりのモンブラン。相性抜群のアーモンドタルトとのハーモニーをお楽しみください。

「ストロベリーサンタ」は、イチリユウの定番、年間売上No.1デコレーションケーキです。軽くてコクのある北海道産生クリーム、ふんわりスポンジと、新鮮な苺のコラボは最強!

いずれも、材料の段階からとことんこだわった、パティシエ渾身のクリスマスケーキです。数に限りがございますので、早めのご予約お待ちしております。



●クレム・ピスターシュ
4,200円(税込)
縦21cm×横8cm



●クリスマスモンブラン
2,940円(税込)
直径11cm



●ストロベリーサンタ
[Lサイズ](直径23cm)
5,775円(税込)



[Mサイズ](直径16cm)
3,675円(税込)

今後のイベント情報 ハートを射止めるバレンタインギフトが集合!? 詳しくは次号で!

スタッフブログも絶賛更新中!
<http://www.ichiryu.jp/blog/>